

## New Path - Saison

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **5.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Werman Monachijski typ II	0.5 kg (14.3%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	20 g	0 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	20 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Izabella	10 g	60 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Belle Saison Belgian Style Ale	Ale	Suche	11 g	---